Neue Westfälische vom 5. Januar 2005

Von Bieschen und Beschütteten Marie-Luise Mokinski ist auf der Suche nach dem Gebäck ihrer Kindheit

Bielefeld / Rheda-Wiedenbrück / Steinhagen. Es ist schon ein Weilchen her, dass Marie-Luise Mokinski aus Rheda-Wiedenbrück in der Bielefelder Ausgabe der Neuen Westfälischen den Artikel las "Butter-Bieschen: Lecker aber vergessen". Vergessen? Keineswegs.

Marie-Luise Mokinski rückte ihre Brille gerade und las weiter: Butter Bieschen, ein Gebäck, das zweimal gebacken wurde – ein Zwieback sozusagen. Knusprig und knackig, zuckrig und unglaublich lecker. "Bieschen" deshalb, so schrieb **Joachim Wibbing** in dem Artikel, weil das Wort vom französischen Biskuit abgeleitet wurde. Bäcker Johann Fortunat Bansi brachte das Rezept aus der Schweiz mit. Er wurde in Bielefeld als Likörproduzent bekannt. "Bei uns hießen die Bieschen Bescheudene", sagt Molinski. Trotzdem, sie ist sich sicher: Es handelt sich um das gleiche Gebäck.





(Links) Stattlich: Bäcker Wilhelm Tüscher aus Steinhagen stieß während der Wanderschaft auf das Rezept für die "Bescheudenen"

(Rechts) Bäcker und Likörfabrikant: Johann Fortunat Bansi brachte das Rezept aus der Schweiz nach Bielefeld mit. Foto: Stadtarchiv

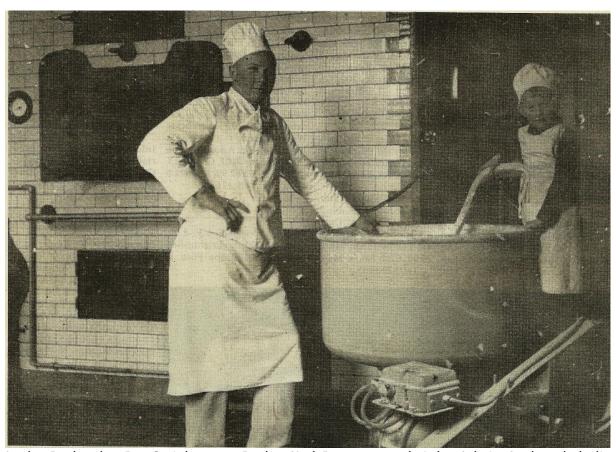
"Bescheuden" ist das plattdeutsche Wort für beschüttet. "Die kleinen Kekse wurden mit Butter beschüttet oder besser bestrichen, nachdem sie einmal gebacken waren." Knusprig wären sie aus dem Ofen gekommen, bevor sie mit Butter bestrichen und mit Zucker bestreut ein zweites Mal in den Ofen kamen.

"Gebacken wurden sie in einer langen Brotbackform, ähnlich wie Zwieback heute", sagt Marie-Luise Mokinski. Nach dem ersten Backen wurde der Laib in dünne Scheiben geschnitten. Mit Butter bestrichen und Zucker bestreut kamen die kleinen Kekse in Halbmondform noch einmal in den Ofen. Butter und Zucker wurden krustig und knackig.

"Es war immer etwas Besonderes, wenn unser Großvater die Bescheudenen mitgebracht hat", sagt die gebürtige Bielefelderin. Nur zu besonderen Anlässen, wie zu Geburtstagen und Weihnachten, Hochzeiten und Geburten hätte der Großvater die zuckrige Leckerei aufgefahren.

Es muss um die Jahrhundertwende gewesen sein, als ihr Großvater, der Bäcker Wilhelm Tüscher aus Steinhagen (Kreis Gütersloh) erstmals Kontakt mit den "Bescheudenen" hatte.

Der gelernte Bäcker ging auf Wanderschaft. In seinem Gesellenjahr durchquerte Tüscher Deutschland, zog von Halle nach Köln, von Düsseldorf nach Stuttgart. Backerfahren und mit Rezepten in der Tasche kam er von seiner Reise zurück. Wieder in der Region machte er sich selbständig und eröffnete die Bäckerei Tüscher am Kirchplatz in Steinhagen.



In der Backstube; Der Steinhagener Bäcker Karl Bernewasser bei der Arbeit. Auch er buk die Bescheudenen. Sein Neffe Horst Bernewasser schaut ihm dabei zu. Foto: Privat

Hier buk er auch die Bescheudenen. "Vor allem sonntags, wenn der Ofen nicht ganz so heiß war, wurden die feinen Kekse gebacken", sagt Mokinski und erinnert sich an den süßen Duft im Treppenhaus. Diese Kekse seien damals eine kleine Delikatesse gewesen. "Die Menschen haben nicht viel gehabt. Die meisten mussten anschreiben, bezahlten ihre Rechnung erst am Wochenende. Kekse konnten sich nicht viele leisten."

Was der Großvater begonnen hatte, setzte Mokinskis Onkel fort. Karl Bernewasser ging bei Tüscher in die Lehre, heiratete dessen Tochter Erna und buk ebenfalls die Bescheudenen, die er bis vor gut 30 Jahren in seiner Bäckerei in der Bahnhofstraße in Steinhagen verkaufte.

"Die Leute kamen von überall her, um diese Kekse zu bekommen", sagt die Bäckers-Enkelin. "Nie wieder habe ich solche Kekse gegessen." Der Geschmack sei unvergleichbar, meint Mokinski, die schon zahlreiche Bäckereien aufsuchte, in der Hoffnung, dieses Gebäck irgendwo zu entdecken. Bisher erfolglos.

Eine Frage aber hat die gelernte Bäckereifachverkäuferin, Bäckers-Tochter, -Enkelin und -Nichte noch: "Wie ist man bloß auf die Butter-Bieschen gekommen?" Vielleicht durch den Roman Theodor Storms "Auf dem Staathof": "Wenn dann die Enveloppen und Tücher abgelegt waren und die beiden Damen sich gegenüber an dem sauber servierten Tisch Platz genommen hatten, durften auch wir Kinder uns an ein Nebentischchen setzen und erhielten unsern Anteil an den "Eiermahnen" und "Bieschen", oder wie sonst die schönen Sachen heißen mochten."

von Jennifer Reker

© Neue Westfälische